RECETA

Lasaña de Carne

Capas de pasta, salsa de carne, bechamel y mozzarella, horneadas hasta dorar.

6	120	Difícil
personas	minutos	dificultad



INGREDIENTES

Láminas de lasaña	12 unidades, aprox. 250 g
Carne molida de res Ver en Cortes premium →	1 lb
Aceite de oliva	1 cucharada
Cebolla	1 unidad picada fina
Ajo	2 dientes picados
Tomate triturado	3 tazas
Orégano seco	1 cucharadita
Mantequilla	4 cucharadas
Harina de trigo	4 cucharadas
Leche	3 tazas
Nuez moscada	1 pizca
Queso mozzarella rallado	250 g
Queso parmesano rallado	½ taza

PREPARACIÓN

1 Prepara la salsa de carne.

Calienta el aceite en una olla a fuego medio y cocina la cebolla 5 minutos; agrega el ajo y cocina 1 minuto más. Sube el fuego, añade la carne y dórala 8 minutos separándola con la cuchara. Incorpora el tomate y el orégano, sazona con sal y pimienta y cocina a fuego bajo 25–30 minutos, hasta que quede espesa. Una salsa aguada hace que la lasaña se desarme al cortarla.

2 Prepara la bechamel.

Derrite la mantequilla en una olla a fuego medio, agrega la harina y cocínala 2 minutos moviendo sin parar, sin que tome color. Vierte la leche poco a poco, batiendo con un globo para que no se formen grumos. Cocina 5–6 minutos, moviendo, hasta que espese y cubra el dorso de una cuchara. Sazona con sal, pimienta y la nuez moscada.

3 Arma la lasaña.

Precalienta el horno a 180 °C. Si tus láminas no son precocidas, hiérvelas según el paquete. En un molde de unos 20 × 30 cm pon una capa fina de bechamel, luego láminas de pasta, un tercio de la salsa de carne, una capa de bechamel y un tercio de la mozzarella. Repite hasta completar tres capas. Termina con láminas, el resto de la bechamel, la mozzarella y el parmesano.

4 Hornea y deja reposar.

Cubre el molde con papel aluminio y hornea 25 minutos. Destapa y hornea 15–20 minutos más, hasta que la superficie esté dorada y los bordes burbujeen. Deja reposar 15 minutos antes de cortar; si la cortas caliente las capas se deslizan.

Sal y pimienta negra	Al gusto